



**AIS** | Emilia  
Bologna

# Associazione Italiana Sommelier

Riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica n.539 in data 6/4/1973

## AIS Emilia - Delegazione di Bologna

Sede: Via Guelfa, 5 (Centro Direzionale Bolomna) - 40138 Bologna  
[www.aisemilia.it](http://www.aisemilia.it) - [www.aisitalia.it](http://www.aisitalia.it)

Delegato AIS Bologna: Sommelier GIUSEPPE TODISCO

## CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER 3° Livello – Autunno 2023

### BOLOGNA

Presso

**SEDE AIS: Via Guelfa, 5 (Centro Direzionale Bolomna) - 40138 Bologna**

L'obiettivo del programma di studio, articolato in tre livelli, è quello di far conoscere attraverso gli argomenti trattati, l'affascinante mondo del vino, rivolgendosi a tutti, dagli appassionati agli addetti ai lavori. Al termine dei tre livelli, superato l'esame finale, si acquisisce la **qualifica professionale di Sommelier AIS**.

#### Date dei corsi ed argomenti trattati:

1.	MAR	12 SET	<b>ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO</b>
2.	MAR	19 SET	<b>TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO</b>
3.	MAR	26 SET	<b>UOVA E SALSE</b>
4.	MAR	03 OTT	<b>CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE</b>
5.	MAR	10 OTT	<b>CEREALI</b>
6.	MAR	17 OTT	<b>PRODOTTI DELLA PESCA</b>
7.	MAR	24 OTT	<b>IL CIOCCOLATO</b>
8.	MAR	31 OTT	<b>PRODOTTI DI SALUMERIA</b>
9.	MAR	07 NOV	<b>FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI</b>
10.	MAR	14 NOV	<b>FORMAGGI I</b>
11.	MAR	21 NOV	<b>FORMAGGI II</b>
12.	MAR	28 NOV	<b>DOLCI, GELATI E FRUTTA</b>
13.	MAR	05 DIC	<b>CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA</b>
14.	MAR	12 DIC	<b>CENA DIDATTICA (sera)</b>
15.	GIO	14 DIC	<b>RIPASSO IN PREPARAZIONE ALL'ESAME</b>
	MAR	19 DIC	<b>ESAME: PROVA SCRITTA (pomeriggio)</b>
	GIO	11 GEN	<b>ESAME: PROVA ORALE (mattina ed eventualmente pomeriggio)</b>

#### Orario delle lezioni

Corso **POMERIDIANO** dalle **15:30** alle **18:00** circa – Corso **SERALE** dalle **20:30** alle **23:00** circa  
(La sessione pomeridiana verrà attivata solo con un minimo di 15 partecipanti)

**Costo** del terzo livello: **€ 700,00** (comprensivo dei testi didattici e quaderno per le degustazioni) da versarsi in unica quota. Se si desidera la **fattura**, l'importo dovuto è **€ 854,00** già comprensivo dell'IVA al 22%.

**Sconto del 20%** sulla quota corso per i **giovani** nati nel **1998** o successivamente (fino a 25 anni non compiuti prima del giorno di inizio del corso); pertanto le quote diventano rispettivamente **€ 560,00** quella senza IVA ed **€ 683,20** quella con IVA.

I corsi sono destinati esclusivamente ai **Soci AIS**. Pertanto i partecipanti dovranno contestualmente essere in regola con la quota dell'Associazione per il **2023** (costo **€ 90**, oppure **€ 45** in caso di quota famiglia\*). L'iscrizione dà diritto a ricevere, per l'anno solare di validità, la "Rivista Trimestrale **VITAE**" e "La Guida Vini **VITAE**", edite dall'AIS, l'ingresso "agevolato" al Vinitaly e le agevolazioni che locali ed aziende convenzionate riservano agli Associati AIS ([www.aisitalia.it](http://www.aisitalia.it)).

**Per informazioni, prenotazioni ed iscrizioni rivolgersi al**

**Direttore del Corso: Sommelier Tiziano Fantini**

**E-mail** [corsi.bo.tiziano@aisemilia.it](mailto:corsi.bo.tiziano@aisemilia.it) - **Cell** 335.772.1957

\* La quota famiglia è consentita ai Soci che condividono la stessa residenza/domicilio: il Socio principale deve versare 90 euro e solamente i Soci aggiuntivi hanno diritto alla quota scontata. Ricordiamo che solo il Socio con quota intera riceverà la Guida Vini e la Rivista Trimestrale.